



# GESELLMANN

*Faszinierende Weine.*

BIO

## Opus Eximium No. 26

<b>Sorte:</b>	60 % Blaufränkisch, 10 % St. Laurent, 30 % Zweigelt
<b>Jahrgang:</b>	2013
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	25 – 65 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Anfang September startete die Ernte für die Cuvée mit St. Laurent, gefolgt von Zweigelt, den Abschluss machte Blaufränkisch Anfang Oktober. Die Witterungsverhältnisse waren perfekt. Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Die traditionelle Maischegärung erfolgte im Stahltank, mit 2 – 4 mal täglichen untertauchen des Maischehutes. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Die Weine reiften 18 Monate in kleinen Eichenfässern, nach der Vermählung zum Cuvée reifte der Wein für 3 Monate im großen Holzfass.
<b>Flaschenfüllung:</b>	Oktober 2015
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,6 g/l
<b>Charakteristik:</b>	Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase präsentiert sich der Wein mit einem Hauch von Vanille, frischen Herzkirschen und einer feinen, angenehmen rauchigen Würze. Am Gaumen saftig, einer straffen Textur, gut eingebundenen Tanninen und einem feinen Schokotouch im Nachhall.
<b>Trinkreife:</b>	2015 – 2025, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	16 – 18 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Dunkles Fleisch, Steak, geschmortes Fleisch
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,375 l, 0,75 l, Magnum (1,5 l), Doppelmagnum (3 l), Methusalem (6l), Salmanazar (9 l), Balthazar (12 l), Nebukadnezar (15 l), Melchior (18 l)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann**